



L'IF

2024

SAINT-EMILION

Le millésime 2024 restera gravé dans notre mémoire de vigneron : Saint Emilion n'est qu'à une encablure de l'océan Atlantique, sous les vents dominants. La pluie ne nous a pas quitté de l'hiver qui s'est relevé très doux. Le débourrement est précoce, gage d'un cycle végétatif long, toujours favorable à la complexité et la finesse des vins.

Les pluies régulières du printemps nous ont imposé une vigilance de chaque instant. L'été se fait attendre et s'installe vraiment en juillet. C'est un bel été : pas très chaud mais sec, il confère aux raisins un beau potentiel avec une belle synthèse de polyphénols dans les pellicules et une belle maturation des pépins au cours du mois d'août.

Août et septembre sont assez frais et sont favorables à une évolution douce des raisins où l'équilibre est remarquable entre maturité technologique et phénolique. Les différents sols de l'exploitation s'expriment pleinement avec le floral pour les plateaux calcaires et une grande énergie pour les argiles.

Les raisins présentent un bel éclat aromatique et des beaux tanins mûrs dès le début du mois d'octobre. Nous pouvons les vendanger sereinement, entre deux averses. Les vins s'annoncent emprunts de la complexité des raisins issus des sols de la propriété avec un grand équilibre dans les textures et les saveurs, Saint Emilion dans toute sa splendeur.

Appellation : Saint-Emilion

Terroir : Plateau et coteau argilo-calcaire sur sous-sol de roche calcaire à astéries
Coteau argileux sur sous-sol de molasse de l'Agenais
Coteau argilo-calcaire sur sous-sol de molasse du Fronsadais

Assemblage : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Dates de récolte : Merlots récoltés les 4, 5 et 6 octobre
Cabernet Francs récoltés le 8 octobre

Production : 12 000 bouteilles environ

Données analytiques : Alcool : 13%vol.
Acidité Totale : 3,85 (H₂SO₄)
pH : 3,37

Elevage : 12 à 16 mois dans des barriques 50% neuves, 50 % d'un vin